

Plundergebäck

Puddingbrezeln



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Kerstin Wulfes
Zutaten und Zubereitung:

Für den Pudding:

1,5 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

60g Zucker oder nach Geschmack

Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten (Flexielement), hierbei allerdings 1,5 Päckchen verwenden. Den fertigen Pudding in eine kleine Schüssel umfüllen, mit Folie abdecken -so entsteht keine Haut – und abkühlen lassen.

Für den Teig:

125 ml Milch

1/2 Würfel frische Hefe

350g Mehl

1 Prise Salz

3 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

(die Milch sollte Zimmertemperatur haben)

100g weiche Butter

Für die Glasur:

Puderzucker

Milch

Milch, Hefe, Ei, Zucker, Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Das Mehl komplett dazu geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Sollte er noch kleben, dann noch etwas Mehl dazugeben. Aber nur so viel wie nötig.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Das Rechteck liegt quer. Nun etwas Butter auf die rechte Seite des Rechtecks streichen - nicht zu dünn, nicht zu dick. Die Butter so einteilen, dass sie für 4 x Aufstreichen reicht. Den Rand etwas frei lassen, damit die Butter beim Falten nicht heraus drückt. Nun den Teig von links, bis zur Mitte der rechten, mit Butter bestrichenen Seite, falten, und dann von rechts, bis zur Mitte des Rechtecks. Jetzt ist es ein gefaltetes kleineres Rechteck, was in Folie für 10 Minuten in den Gefrierschrank kommt.

Nach 10 Minuten wird der Teig wieder zu einem größeren Rechteck ausgerollt, die rechte Seite mit Butter bestrichen, gefaltet und in den Gefrierschrank gelegt. Also der vorige Prozess wird wiederholt – das Ganze macht man insgesamt 4 Mal.

Nach dem 4. Durchgang wird der Teig wieder zum großen Rechteck ausgerollt. Meines hatte ca. 35x 24 cm. Nun schneidet man 12 lange Streifen. Diese werden etwas aufgewirbelt. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech zur Brezel formen. Damit sie nicht zu eng liegen, sollte man 2 Backbleche verwenden.

Den erkalteten Pudding durchrühren, in einen Spritzbeutel geben und jeweils in die 2 Brezellöcher eine Portion geben.

Backofen vorheizen. 170° Umluft oder 190° Ober- / Unterhitze

Nun darf der Teig endlich gut 30 Minuten aufgehen. Ich habe die Bleche in der Zeit mit Geschirrtüchern abgedeckt.

Dann in den heißen Backofen geben. Ca. 15 Minuten – immer

Blickkontakt halten, damit die Brezeln nicht verbrennen. Sie sollten goldbraun werden.

Ich nehme lieber Ober-/ Unterhitze, deswegen backe ich die Bleche nacheinander. Bei Umluft können natürlich beide gleichzeitig gebacken werden.

Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen, oder aus Puderzucker und Milch einen dickeren Zuckerguss herstellen. Auf dem Plunderstück verteilen. Die Brezeln auf dem Blech erkalten lassen, damit der noch warme Pudding nicht herausläuft und den Guss trocknen lassen.

Ofengemüse mit Kartoffeln, rote Bete, Zwiebeln und Tomaten



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Barbara Hils

Auch eine CC braucht mal Pause. Heute ganz ohne Küchenmaschine.

Nur 15 Minuten Vorbereitungszeit, aber mit ganz viel Genuss

Zutaten:

2-3 kleine oder zumindest gleich große Rote Beete nicht geschält, halbiert

2-3 Zwiebeln geviertelt

250gr. Cocktailtomaten am Stück

Knoblauch in der Schale zerdrückt

5-6 kleine Kartoffeln, wenn nicht so klein halbieren

1 Bio Zitronen 🍊 Achtel

Gutes Olivenöl

10 Eßl. Balsamico dunkel

Rosmarin/Majoran

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft oder besser Intervall Dampf 🔥 vorheizen.

Alles außer die Tomaten und Zitronen 🍊 in eine Schüssel geben. Olivenöl Salz und Chili und gut mit den Händen unterheben , dann alles auf ein tiefes Backblech (mit Backpapier) geben und dann noch die Zitronen und Cocktailtomaten, Rosmarin und etwas Majoran dazu.

Und das alles kommt ungefähr für eine Stunde in den vorgeheizten Ofen.

Je nach Geschmack kann man noch etwas Balsamico drüber träufeln!

Dazu passt auch ein Stück Rinderfilet oder ein leckerer Fisch oder einfach so;))

Orangen-Ingwer-Sirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn – Auf dem Foto sieht man Ingwerschalen.

Bevor die Orangen Saison zu Ende geht hab ich nochmal Orangen-Ingwer-Sirup (eher Saft Konsistenz) gekocht.

Zutaten:

1l Orangensaft (ich nehme frisch gepressten, z.B. mit Zitruspresse)

100g Ingwer (ungeschält in Scheiben geschnitten)

300g braunen Zucker

6 Nelken

1 Zimtstange

10 gr. Zitronensäure

Zubereitung:

Alles bis auf Zitronensäure in den Kessel geben und Kochröhrelement einspannen. Zum Kochen bringen und 10 Min kochen (Rührstufe 3).

Dann Ingwer, Nelken und Zimtstange entfernen.

10g Zitronensäure hinzugeben und nochmal für 2Min. kochen. In Flaschen abfüllen.

Ich nehme davon ca. 1 cm hoch in eine Tasse und fülle es mit heißem Wasser auf. Ich finde das wärmt so schön.



Cocktailsoße



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Sabine Dorn

Zutaten:

Alle Angaben in Gramm!

50g Milch

70g Öl

Etwas Salz

50g Ketchup

Etwas Worcesters-Soße, Tabasco und Zitronensaft

Zubereitung:

50g Milch, 70g Öl, etwas Salz in der Gewürzmühle mit ein paar

Mal P-Taste zu Majo schlagen.

50g Ketchup, etwas Worchester-Soße, Tabasco und Zitronensaft dazugeben.

Und nochmal kurz auf "Max" verrühren.

Schon ist die 70er Jahre Standard-Soße fertig.

Mir hätte die Hälfte davon für meine 200g Garnelen (gekocht) und 1 Dose Mandarinen auch gereicht.



Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren...)

2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)

300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.



Tipp Elvira Preiß:

Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel



4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung [Semola](#))

90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die [Cannellonimatrizze von Pastidea](#).



Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.

Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:

1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

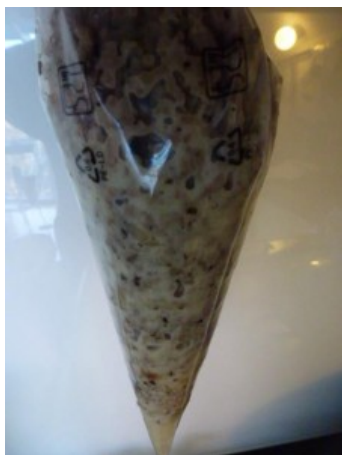
Mehl, Butter, Milch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.



Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllten Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.



Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig ☐

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 Avocado

1 Apfel

etwas Parmeggiano/Parmesan

1 Hand voll Erdnüsse

1 Hand voll Himbeeren

Cashewnüsse

Dressing:

Saft einer Orange

Honig

Salz

Schalotte

Knoblauch

Schnittlauch

Chili

Senf

Olivenöl

Zubereitung:

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben

Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.

Ein paar Himbeeren zur Deko.



Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenf dressing und Shrimps



Fotos und Rezept von Linda Peter

Zutaten:

Salat:

- 1 Avocado
- 1 Mango
- Pflücksalat
- Shrimps
- 1 Hand voll Erdnüsse
- 1 Hand voll Himbeeren

Dressing:

- 1 Limette
- Honig
- Salz
- Scharlotte
- Knoblauch
- Chili
- Senf

Olivenöl

Zubereitung:

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).



1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.



Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.



Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren

vorsichtig zur Deko nehmen.



Buttermilchwaffeln



Fotos Maren Grau-Soumana Mayaki

Nach dem Rezept aus dem Kuriositätenladen und von Maren Grau-Soumana Mayaki auf CC umgeschrieben.

Zur Zubereitung im KA-Waffeleisen bzw. Waffeleisen für belgische Waffeln

Zutaten:

5 Eier Gr. M
1 Prise Salz
300 g Rohrohrzucker (Alnatura)
Vanille nach Geschmack und Bedarf
250 gr gebräunte Butter
400 ml Buttermilch
500 g Mehl Typ 550
1 TL Backpulver
1 TL Natron

Zubereitung:



Die Butter ohne Rührelement bei 140 Grad in ca 6 min bräunen und abkühlen lassen.

Eier mit Salz und Zucker in ca 7 min mit dem Ballonbesen (den behalte ich nun drin) schaumig aufschlagen. Die gebräunte Butter gut unterrühren und nun abwechselnd Mehl (mit Backpulver & Natron) und Buttermilch auf Stufe eins unterrühren.



Waffeleisen (belgisches) vorheizen und die Waffeln in ca 4 min ausbacken.

Die Waffeln können nun noch mit Mandeln, Haselnüssen oder ähnlichem im Teig gebacken werden.

Die Waffeln haben einen kuchigen Charakter und können sehr gut eingefroren werden und lassen sich toll aus dem Toaster aufwärmen.



Kaiserschmarren Waffeln mit Traum Eischnee



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten:

1 Zitronenaroma
200 gr Mehl, Backmehl
500 gr Mascarpone
10 EL Milch 1,5%
90 gr Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
8 Eigelb
8 Eiweiß

Zubereitung:



Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen und zur Seite stellen.



1 Zitronenaroma, 200 gr Mehl, 500 gr Mascarpone, 10 EL Milch 1,5%, 90 gr Rohrohrzucker, 1 EL Vanillezucker, 8 Eigelb mit Ballonschneebeisen verrühren.

Milch, Mascarpone, Zucker unterrühren.

Dann Eischnee unterheben

3-3:30 min backen im KA-Waffeleisen

Ich habe bewusst Bactrennspray benutzt